



ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE. IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Products Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm EST, Monday thru Friday

CustomerService@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1.800.814.4895 (Outside U.S. Call: 1.440.638.3131)

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting Weston Products Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.

SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston: de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.

CustomerService@WestonProducts.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1.800.814.4895

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1.440.638.3131

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

Veillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.



**MANUAL
MEAT GRINDER
& SAUSAGE STUFFER**

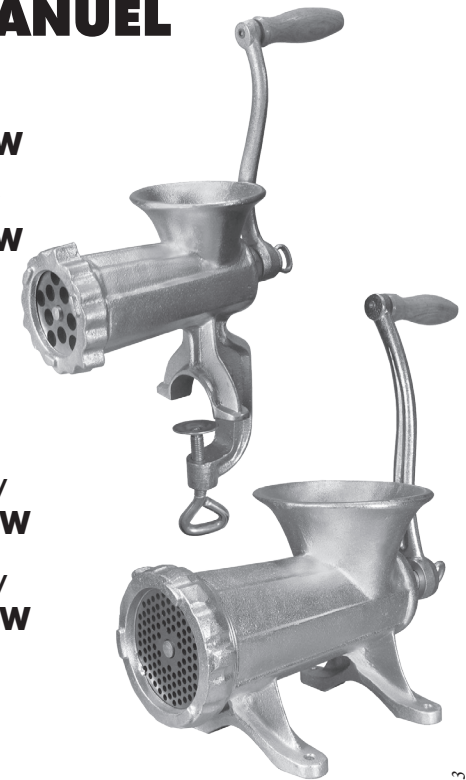
**HACHE-VIANDE
/POUSSOIR À SAUCISSES
MANUEL**

**No. 8 MODEL NO. /
MODÈLE NO 36-0801-W**

**No. 10 MODEL NO. /
MODÈLE NO 36-1001-W**

**No. 22 MODEL NO. /
MODÈLE NO 36-2201-W**

**No. 32 MODEL NO. /
MODÈLE NO 36-3201-W**



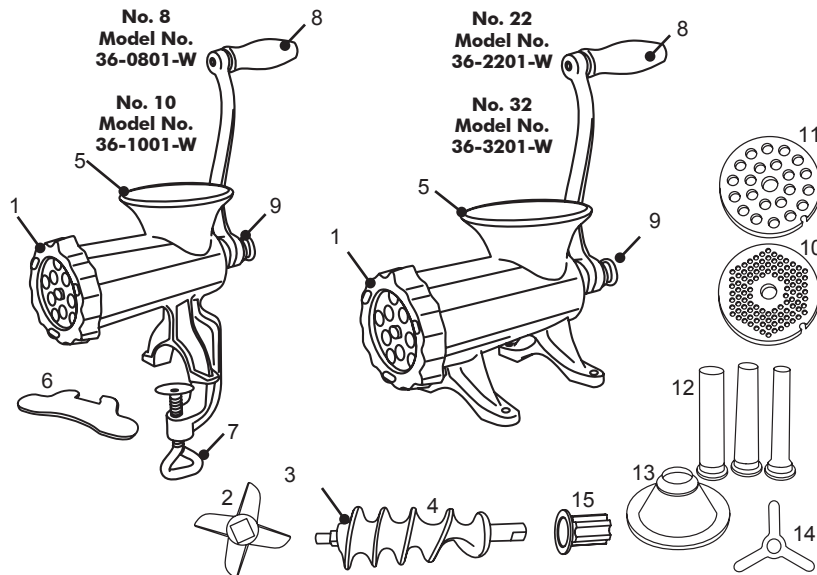
Due to constant factory improvements, the product pictured might differ slightly from the product received.

Parce que nos produits bénéficient de perfectionnements constants apportés en usine, les illustrations présentes peuvent être légèrement différentes du produit reçu.

REV050713

**INFORMATION ON THE WARRANTY FOLLOW THE INSTRUCTIONS IN THIS BOOKLET. /
LE INFORMATION SUR LA GARANTIE PRÉCÉDENT LES INSTRUCTIONS DANS CE LIVRET.**

NOTE! French instructions and information follow the English instructions and information in this booklet. / REMARQUE! Les instructions et les renseignements en français suivent les instructions en anglais dans ce livret.



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	GRINDER No. 8 36-0801-W	GRINDER No. 10 36-1001-W	GRINDER No. 22 36-2201-W	GRINDER No. 32 36-3201-W
1	Front Ring Nut	36-0802	36-1002	36-2202	36-3202
2	Knife	29-0850	29-1250	29-2250	29-3250
3	Auger Pin	36-0804	36-1004	36-2204	36-3204
4	Auger	36-0805	36-1005	36-2205	36-3205
5	Grinder Body	N/A	N/A	N/A	N/A
6	Protector Pad	36-0807	36-1007	N/A	N/A
7	Clamp Screw	36-0808	36-1008	N/A	N/A
8	Handle	36-0809	36-1009	36-2209	36-3209
9	Thumbscrew	36-0810	36-1010	36-2210	36-3210
10	3/16" (4.5mm) Plate	15-0804	15-1004	15-2204	15-3204
11	3/8" (10mm) Plate	15-0810	15-1010	15-2210	15-3210
12	3 Stuffing Funnels				
13	Funnel Flange	36-0817	36-1017	36-2217	36-3217
14	Stuffing Star				
15	Auger Bearing	36-0811	36-1011	36-2211	36-3211

If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Products LLC Toll Free at

1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Products LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Products LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Products LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Products LLC charges a \$35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Prior to returning the product for Warranty Repair, the product must be thoroughly cleaned and free from any food particles or other debris. Failure of the purchaser to comply with this standard will result in the unit being returned without repair. In some cases, a \$50 cleaning surcharge may apply.

Weston Products LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase. Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Products LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm EST (outside of the United States 440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Weston Products LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON PRODUCTS LLC.**

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed. The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Products LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Products LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Products LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it. **CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:**

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: (____) _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: ____/____/____ Copy of Receipt Included

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Products LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau et en main-d'œuvre pendant un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Products LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Products LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Products LLC charge 35,00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE** : Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Products LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériau et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Products LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 EST (en dehors des Etats-Unis : 440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Products LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVOYER CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Products LLC.**

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Products LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

À l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Products LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Products LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci.

DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: (____) _____

Adresse de courrier électronique: _____

Date d'achat d'origine: ____/____/____ Copie du reçu incluse

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: _____



GENERAL SAFETY RULES



WARNING!

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

- KEEP FINGERS CLEAR of the **Auger** and **Plate** at all times. NEVER reach into any Grinder inlet.
- KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE **GRINDER** UNATTENDED.
- CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the **Grinder**, check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.
- If the **Grinder** becomes jammed, briefly turn in reverse to clear blockage.
- NEVER insert fingers or foreign objects into **Grinder** opening.
- TIE BACK loose hair and clothing, and roll up long sleeves before operating the **Grinder**. REMOVE ties, rings, watches, bracelets, or other jewelry before operating the **Grinder**.
- WEAR EYE PROTECTION. Wear safety glasses. Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirements. Note: approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.
- Trim meat of all clots, cords, tendons, bones, etc. before grinding.
- DO NOT grind bones, nuts or other hard objects.
- DO NOT use the **Grinder** while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ADDITIONAL ACCESSORIES AVAILABLE

03-0101-W	Food Grade Silicone Spray - 13 oz
07-0310-W	Burger Express with Compacting/Ejector Button
37-0111-W	Original Jerky Gun
01-0006	Stainless Steel Mandoline Vegetable Slicer
19-0101-W	Edible - Processed Collagen Casings
47-1401	Hog Ring Pliers
47-1452	Hog Rings
36-3519	Universal Suction Cup Feet

These products and many more products can be ordered by visiting **WestonProducts.com** or by calling Weston Products LLC Toll Free at 1-800-814-4895
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

IMPORTANT NOTE PRIOR TO USE!

A protective coating is applied to this unit prior to shipment. This coating protects the unit in shipment and during its shelf life.

It is very important to thoroughly clean the unit before using it, especially around the edges or areas that have been soldered or welded. Completely disassemble and thoroughly clean all parts with hot water, dish detergent and a soft cloth. Rinse with clean water and dry thoroughly. DO NOT use any harsh or abrasive brushes, chemicals or detergents. (Avoid using detergents or cleansers containing high percentages of free alkali or acid.)

DO NOT clean any parts of this unit in a dishwasher.

Coat all metal parts with a food-safe silicone spray after cleaning and before storing.

Be certain to store the unit in the original box in a cool, dry location.

Run a small "Test Batch" through the unit before initial use.

CLEANING INSTRUCTIONS

- PROPERLY CLEAN THE GRINDER PRIOR INITIAL USE!
- Disassemble the Grinder and hand wash each part thoroughly in warm, soapy water taking particular care to remove all grease and oil from the surfaces.
- Dry all parts thoroughly before re-assembling. DO NOT ALLOW parts to air-dry.
- Coat all metal parts, including the Plates and Knife, with a food-grade silicone spray to prevent corrosion.
- The Grinder is NOT dishwasher safe.

SPECIAL NOTE FOR #32 GRINDERS ONLY: If the Front Ring Nut is difficult to remove the Handle is designed with a small hole drilled into the back, which allows it to be used as a wrench to remove the Front Ring Nut only. DO NOT use this feature to tighten the Front Ring Nut.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

l'antilope font de la très bonne saucisse. Il est important lors de la préparation de venaison ou d'autres viandes de gibier rouges d'enlever la matière grasse de la viande, car le suif de gibier rouge rancira en aussi peu que cinq jours. Remplacez la matière grasse avec soit de la graisse de porc ou de bœuf, suivant le type de produit que vous faites, à un taux de 0,5 kg (1 livre) de graisse pour chaque 1,8 g (4 livres) de viande de gibier.

La teneur en matière grasse de vos saucisses affectera le goût, la texture, les caractéristiques de cuisson et la durée de conservation de votre produit. La plupart des saucisses fabriquées commercialement ont une teneur en matière grasse d'environ 20%. En utilisant moins de 12% de matière grasse, vous obtiendrez des saucisses avec un goût très sec, alors que si vous utilisez plus de 20%, cela peut résulter en des saucisses collantes et sans goût qui seront très difficiles à cuire.

SAUMURAGE

Il est important de saumurer correctement les viandes pour conserver la viande et la volaille, et pour détruire les microorganismes indésirables sur les surfaces de la viande qui causent la détérioration et des maladies d'origine alimentaire. Il y a de nombreuses étapes qui aident à ce processus, y compris la fumaison, la cuisson, le séchage, le refroidissement rapide et l'addition d'ingrédients de saumure. Le plus ancien moyen d'accomplir cela est en introduisant le sel dans la viande. La résistance des bactéries au sel varie beaucoup parmi les différents types de bactéries. Le développement de certaines bactéries est inhibé par des concentrations en sel aussi basses que 3%, par exemple, Salmonella, alors que d'autres types peuvent survivre dans de plus hautes concentrations en sel, par exemple, Staphylococcus. Heureusement, le développement de nombreux microorganismes indésirables normalement trouvés dans les viandes et produits de volaille saumurées est inhibé à des basses concentrations de sel.

Le saumurage moderne est basé sur les Nitrates et est très scientifique. La meilleure façon d'assurer le saumurage correct est de faire l'achat d'un des nombreux agents de saumure disponible commercialement dans une épicerie ou chez votre boucherie locale. Une saumure très courante est la Poudre de Prague, laquelle est disponible en deux types (No.1 et No.2).

BOYAUX

Il y a de nombreux types de boyaux différents disponibles, le bon choix dépend de la préférence personnelle aussi bien que le type de saucisse que vous désirez faire. Pour la plupart des saucisses, vos choix sont "naturel" ou "collagène". Ne laissez pas les noms vous tromper; les boyaux en collagène ne sont pas un produit synthétique. Ils sont fabriqués à partir de peau de bœuf et d'autres tissus. Les boyaux en collagène sont uniformes en taille et en texture et ne nécessitent presque aucune préparation. Les boyaux "Naturels" sont les intestins d'agneau, de mouton, porc ou bœuf. Ils sont moins uniformes en taille et nécessitent une préparation considérable. Pour ces raisons, plus de 75% des saucisses fabriquées commercialement aux États-Unis sont faites avec des boyaux en collagène. Il y a aussi des boyaux fibreux non comestibles qui sont utilisés pour quelques variétés de saucisses fumées et saucissons de Bologne.

TYPES DE SAUCISSE

La plupart des saucisses se situent dans une des quatre catégories : Fraîche, Fumée, Cuite ou Sèche. Toutes les saucisses, sauf les sèches, exigent l'entreposage frigorifique. Il y a aussi une sous-catégorie de saucisses fumées non cuites.

Parmi les saucisses fraîches et fumées non cuites, vous trouverez des arômes tels que la kielbasa ou saucisse polonaise, saucisse italienne, saucisse petit déjeuner et beaucoup d'autres. Les saucisses fraîches aussi bien que les saucisses fumées non cuites doivent être cuites avant de les manger et elles nécessitent aussi l'entreposage frigorifique.

Les saucisses fumées et cuites comprennent le salami, le saucisson de Bologne, les toujours aussi populaires hot-dogs et de nombreux autres. La fumaison correcte nécessite un fumoir or appareil pour fumer les aliments. Ceux-ci peuvent être simplement des structures faites maison à partir de bidons métalliques ou même d'anciens réfrigérateurs ou ils peuvent être des appareils fabriqués complexes. La plupart des saucisses fumées sont réchauffées avant de servir. Un grand nombre de personnes pensent qu'une saucisse fumée durera plus longtemps sans altération, mais cela n'est pas vrai. Les saucisses fumées doivent être traitées de la même manière que les saucisses fraîches en termes d'entreposage.

Les saucisses sèches exigent le temps de transformation le plus long, puisqu'elles sont séchées à l'air pendant une longue période de temps. Certains types de saucisses sèches sont le pepperoni, le prosciutto et une variété de produits à jambon, juste pour en nommer quelques uns. Les conditions sous lesquelles la viande est séchée sont très exigeantes; la température, la durée et l'humidité doivent toutes être soigneusement surveillées pour avoir un produit sûr et délicieux.

ENTREPOSAGE

Il est important de se rappeler que la saucisse perdra sa saveur le plus longtemps qu'elle est entreposée. Il est recommandé que vous fassiez autant de saucisses que vous aurez besoin pour 4 à 6 semaines. Même les saucisses congelées commenceront à perdre nettement la saveur après 6 semaines. La saucisse congelée doit être dégelée lentement dans le réfrigérateur avant de la cuire ou de la servir. La décongélation rapide du produit dégradera aussi bien le goût.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments. Elles sont CUIRE, SÉPARER, NETTOYER, et REFROIDIR RAPIDEMENT.

CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 82oC (180oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

SÉPARER

Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congélez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER

Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent être prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

INFORMATIONS SUR LES SAUCISSES

CHOIX DE VIANDE POUR LA FABRICATION DE SAUCISSE

La fabrication de saucisse s'est développée au cours des nombreuses années et générations, et il en résulte qu'un nombre incalculable de type de saucisses peuvent être fabriquées en utilisant les ingrédients de base de la viande, matière grasse et quelques épices soigneusement mélangées. Ci-dessous, vous trouverez quelques indications simples qui vous aideront à faire des saucisses avec le meilleur goût possible.

Tout type de viande peut être utilisé pour faire des saucisses : porc, bœuf, bison, original et caribou, même

GRINDER ASSEMBLY

1. A. If you are using a clamp down, #8 or #10 Grinder, slide the Protector Pad onto the foot of the Grinder and tighten the Clamp Screw to secure the Grinder to the work surface. Allow ample room for the Handle to rotate.

B. If you are using a bolt down #22 or #32 Grinder, the body of the Grinder can be attached to a solid work surface using appropriately sized screws. Allow ample room for the Handle to rotate.

2. Insert the Auger Bearing into the Grinder Body through the hole in the back of the Grinder (FIGURE 1).

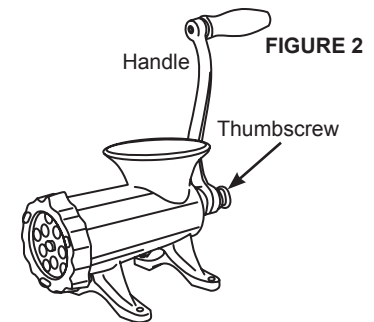
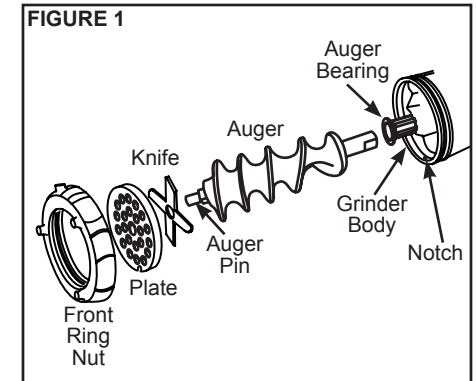
3. Insert the Auger into the Grinder Body, rotate the Auger while inserting to fully seat the Auger into the Grinder Body.

4. Slide the Knife over the square portion of the Auger Pin on the front of the Auger making sure the cutting edges of the Knife are facing outward.

5. Slide the Plate of choice over the round portion of the Auger Pin. Align the notch on the Plate with the notch in the Grinder Body so that the Plate fully sits in the opening of the Grinder Body.

6. Snugly screw on the Front Ring Nut. DO NOT OVER TIGHTEN! (If the Front Ring Nut is screwed onto the Grinder Body too tightly, the Auger will be hard to turn/will not turn. The Front Ring Nut should be snug, allowing the Auger to spin with ease.)

7. Slide the Handle over the exposed end of the Auger and lock it in place with the Thumbscrew (FIGURE 2).



CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

STUFFER ASSEMBLY

1. A. If you are using a clamp down, #8 or #10 Grinder, slide the Protector Pad onto the foot of the Grinder and tighten the Clamp Screw to secure the Grinder to the work surface. Allow ample room for the Handle to rotate.

B. If you are using a bolt down #22 or #32 Grinder, the body of the Grinder can be attached to a solid work surface using appropriately sized screws. Allow ample room for the Handle to rotate.

2. Insert the Auger Bearing into the Grinder Body through the hole in the back of the Grinder (FIGURE 3).

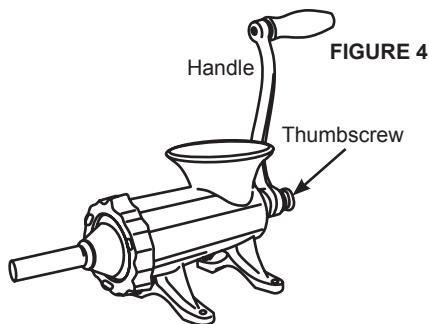
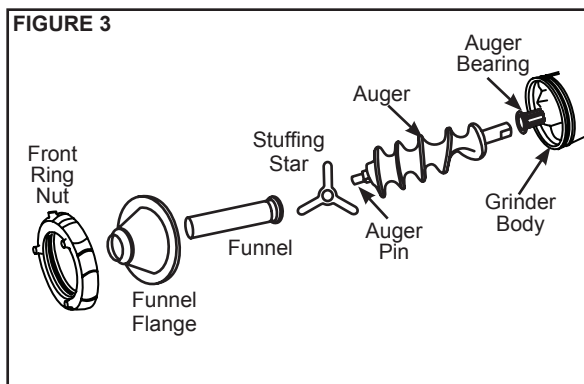
3. Insert the Auger into the Grinder Body, rotate the Auger while inserting to fully seat the Auger into the Grinder Body.

4. Slide the Stuffing Star over the round portion of the Auger Pin.

5. Attach the Stuffing Flange to the Funnel that will be used. Slide the Stuffing Funnel through the Front Ring Nut.

6. Snugly screw on the Front Ring Nut. **DO NOT OVER TIGHTEN!** (If the Front Ring Nut is screwed onto the Grinder Body too tightly, the Auger will be hard to turn/will not turn. The Front Ring Nut should be snug, allowing the Auger to spin with ease.)

7. Slide the Handle over the exposed end of the Auger and lock it in place with the Thumbscrew (FIGURE 4).



INSTRUCTIONS DE HACHAGE

• Enlever les cordons, tendons, os, balle, etc. de la viande.

• Pour de meilleurs résultats, s'assurer que toute la viande a été mise à refroidir rapidement entre 0 et 1 °C (32-34°F) avant de l'hacher. **NE PAS LAISSER DE LA VIANDE À TEMPÉRATURE AMBIANTE PLUS LONGTEMPS QU'IL NE SOIT ABSOLUMENT NÉCESSAIRE.** Suivre de près les directives "Sécurité des aliments" (Food Safety) définies par l'USDA.

• Couper la viande en morceaux de taille suffisamment petite pour aller dans la Trémie. Des cubes d'environ 2,5 cm (1 po).

• Verser des morceaux de viande dans la trémie et tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (lorsque l'on fait face à la manivelle). Penser à placer un récipient pour recueillir la viande hachée.

• En cas d'arrêt ou de grippage éventuels de la manivelle, tourner celle-ci en sens contraire pour débloquer le hachoir, puis poursuivre le hachage. Si le hachoir est toujours bloqué, dévisser l'écrou, retirer la grille, le couteau et la vis sans fin pour éliminer l'obstruction.

CONFECTION DE SAUCISSES

• Pour obtenir les meilleurs résultats, la confection des saucisses devrait être réalisée par deux personnes.

• Remplir la trémie du hachoir avec de la viande hachée et assaisonnée.

• Glisser un boyau sur l'entonnoir, en laissant pendre 10,2 à 15,2 cm (4-6 po) de boyau. Nouer l'extrémité du boyau.

• Tout en maintenant d'une main le boyau sur l'entonnoir, tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre (lorsque l'on fait face à la manivelle) pour amener la viande hachée dans le boyau. Étendre délicatement le boyau sur une assiette au fur et à mesure de son remplissage.

• Ne pas remplir les derniers 7,6 à 10,2 cm (3-4 po) du boyau. Une fois la saucisse confectionnée, tordre et nouer son extrémité.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

CONFECTION DE SAUCISSES

1. A. Modèles no 8 et 10 avec serre-joint : Glisser le protecteur sur le pied du hachoir, puis visser le serre-joint pour fixer le hachoir à la surface de travail. Prévoir un dégagement suffisant pour la rotation de la manivelle.

B. Modèles à visser no 22 et 32 : Le corps du hachoir peut être vissé sur un plan solide de travail avec des vis de grosseur appropriée. Prévoir un dégagement suffisant pour la rotation de la manivelle.

2. Insérer le palier de la vis sans fin dans le trou arrière du corps du hachoir (FIGURE 3).

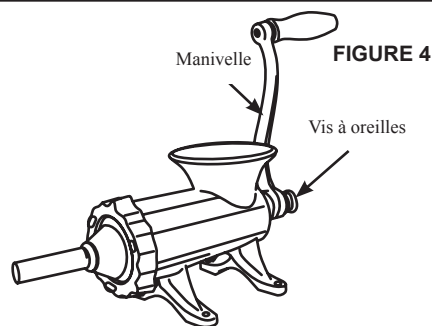
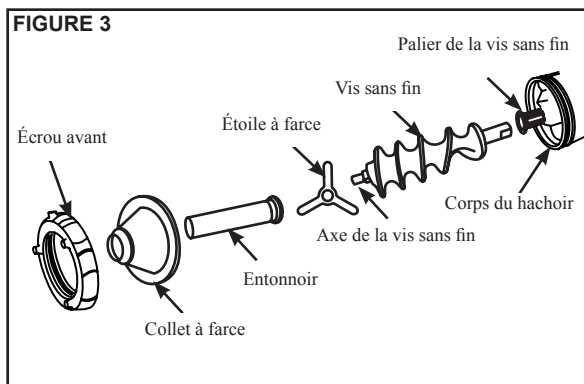
3. Tourner la vis sans fin à bloc dans le corps du hachoir.

4. Enfiler l'étoile à farce sur l'embout rond de l'axe de la vis sans fin.

5. Joindre le collet à farce à l'entonnoir souhaité, puis enfilez l'ensemble dans l'écrou avant.

6. Serrer à bloc, à la main, l'écrou avant. **NE PAS FORCER !** (Si l'écrou est trop serré sur le corps du hachoir, la vis sans fin tournera difficilement ou pas du tout. Le serrage à bloc de l'écrou doit favoriser une rotation fluide de la vis sans fin.)

7. Glisser la manivelle sur l'embout à découvert de la vis sans fin, puis serrer la vis à oreilles (FIGURE 4).



GRINDING INSTRUCTIONS

- Trim meat of all blood clots, cords, tendons, bones, etc. NEVER grind bones, nuts or other hard objects.

- For best results, be sure that all meat has been chilled to between 32-34°F (0-1°C) before grinding. DO NOT allow meat to sit out at room temperature longer than is absolutely necessary. Follow the Food Safety Guidelines as outlined.

- Cut meat into sizes small enough to fit into the Grinder. Approximately 1" (2.5 cm) cubes.

- As you feed chunks of meat into the Grinder turn the Handle clockwise (when facing the Handle side of the Grinder). Be sure to have something to catch the meat as it comes out of the Grinder.

- If for some reason the Grinder should get stuck or become hard to turn; turn the Handle counter-clockwise to loosen the obstruction, then resume grinding. If this doesn't free the back-up, remove the Front Ring Nut, Plate, Knife and Auger to remove the obstruction.

STUFFING INSTRUCTIONS

- For the best stuffing results, two people are recommended for this operation.

- Fill the Grinder hopper with pre-ground, seasoned meat.

- Slide a sausage casing over the end of the Stuffing Funnel, leaving 4-6" (10.2-15.2 cm) of casing off the end of the Stuffing Funnel. Tie a knot in the end of the casing.

- While holding the casing on the Stuffing Funnel with one hand, rotate the Handle clockwise (when facing the Handle side of the Grinder) to move the meat through the Grinder and into the casing. Gently lay the filled casing on a plate as the casing fills.

- Do not fill the last 3-4" (7.6-10.2 cm) of the casing. When finished stuffing, twist and tie the end closed.

ATTENTION! Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food. They are **COOK, SEPARATE, CLEAN, and CHILL.**

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating **MUST ALWAYS** be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

MISE EN PLACE DU HACHOIR

1. A. Modèles no 8 et 10 avec serre-joint : Glisser le protecteur sur le pied du hachoir, puis visser le serre-joint pour fixer le hachoir au plan de travail. Prévoir un dégagement suffisant pour la rotation de la manivelle.

B. Modèles à visser no 22 et 32 : Le corps du hachoir peut être vissé sur un plan solide de travail avec des vis de grosseur appropriée. Prévoir un dégagement suffisant pour la rotation de la manivelle.

2. Insérer le palier de la vis sans fin dans le trou arrière du corps du hachoir (FIGURE 1).

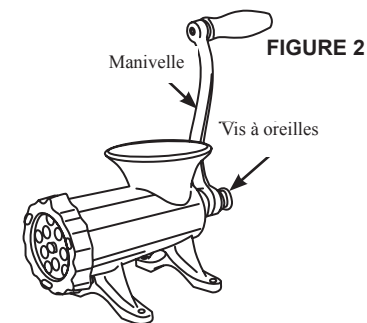
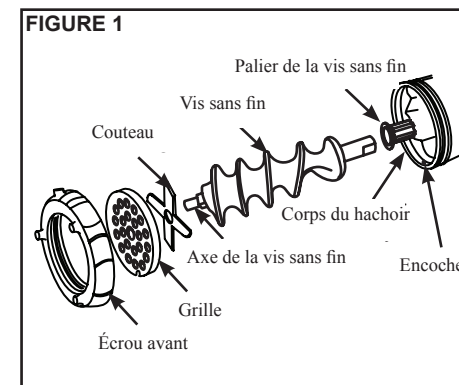
3. Tourner la vis sans fin à bloc dans le corps du hachoir.

4. Glisser le couteau, les lames tournées vers l'extérieur, sur la partie carrée de l'axe, à l'avant de la vis sans fin.

5. Enfiler la grille choisie sur l'embout rond de l'axe. Pour bien apposer la grille sur le corps du hachoir, aligner son encoche à celle sur le corps.

6. Serrer à bloc, à la main, l'écrou avant. **NE PAS FORCER!** (Si l'écrou est trop serré sur le corps du hachoir, la vis sans fin tournera difficilement ou pas du tout. Le serrage à bloc de l'écrou doit favoriser une rotation fluide de la vis sans fin.)

7. Glisser la manivelle sur l'embout à découvert de la vis sans fin, puis serrer la vis à oreilles (FIGURE 2).



ATTENTION! Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

REMARQUE IMPORTANTE – LIRE AVANT UTILISATION!

Cet appareil a été recouvert d'un revêtement protecteur avant l'expédition. Ce revêtement protège l'appareil pendant l'expédition et pendant sa durée de vie.

Il est très important de nettoyer l'appareil à fond avant de l'utiliser, en particulier près des rebords et dans les endroits où du brasage ou de la soudure a été effectué. Démontez complètement l'appareil et nettoyez toutes les pièces avec de l'eau chaude, du détergent à vaisselle et un chiffon doux. Rincer à l'eau claire, puis sécher complètement. NE PAS utiliser de brosses dures ou de produits chimiques ou de détergents abrasifs. (Éviter d'utiliser des détergents ou des nettoyants contenant une forte concentration d'alcalis libres ou d'acides libres.)

NE PAS laver les pièces de cet appareil au lave-vaisselle.

Après le nettoyage et avant l'entreposage, vaporiser toutes les pièces en métal avec de la silicone de qualité alimentaire.

Toujours entreposer l'appareil dans sa boîte d'origine dans un endroit frais et sec.

Effectuer un « essai initial » avant la première utilisation de l'appareil.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- NETTOYER PROPREMENT LE HACHOIR AVANT SA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION !
- Démontez le hachoir. Laver soigneusement à la main chaque pièce dans de l'eau chaude savonneuse (en particulier, veiller à éliminer la graisse et l'huile sur les surfaces).
- Rincer, puis sécher à fond toutes les pièces avant d'assembler le hachoir. NE PAS LAISSER les pièces sécher à l'air.
- Vaporiser sur les pièces métalliques, notamment les grilles et le couteau, de la silicone alimentaire pour les protéger contre la corrosion.
- **Le hachoir n'est PAS lavable au lave-vaisselle.**

NOTE SPÉCIALE, HACHOIRS NO 32 UNIQUEMENT : La manivelle est munie d'un petit trou, percé à l'arrière, permettant de s'en servir comme clé et de dévisser un écrou avant récalcitrant. NE PAS utiliser cette clé pour serrer l'écrou avant.

ATTENTION! Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

SAUSAGE INFORMATION

MEAT SELECTION FOR SAUSAGE MAKING

Sausage making has evolved over many years and generations, and as a result there are countless types of sausage you can make using the basic ingredients of meat, fat and a few carefully blended spices. Following are a few simple guidelines that will help you make the best tasting sausage possible.

Any type of meat can be used for making sausage: pork, beef, bison, moose and caribou, even antelope make great sausage. It is important when preparing venison or other red game meats to trim all the fat from the meat, as red game tallow will turn rancid in as few as five days. Replace the fat with either pork or beef fat, depending on the type of product you are making, at a ratio of 1 pound (0.5 kg) of fat for every 4 pounds (1.8 kg) of game meat.

The fat content of your sausage will affect the taste, texture, cooking characteristics and shelf life of your product. Most commercially made sausage has a fat content of about 20%. Using less than 12% fat will result in a very dry tasting sausage, while using more than 20% may result in a sticky flavorless sausage that will be difficult to cook.

CURING

It is important to properly cure meats to preserve meat and poultry, and to destroy undesirable microorganisms on the meat surfaces that cause spoilage and food born illnesses. There are many steps that help in this process, including smoking, cooking, drying, chilling and the addition of cure ingredients. The oldest means of accomplishing this is by introducing salt into the meat. The resistance of bacteria to salt varies widely among different types of bacteria. The growth of some bacteria is inhibited by salt concentrations as low as 3%, e.g., Salmonella, whereas other types are able to survive in much higher salt concentrations, e.g., Staphylococcus. Fortunately, the growth of many undesirable organisms normally found in cured meat and poultry products is inhibited at low concentrations of salt.

Modern curing is based on Nitrates and is very scientific. The best way to ensure proper curing is to purchase one of the many commercially available curing agents from either a grocery store or your local butcher. A very common cure is Prague Powder, which is available in two types (#1 and #2).

CASING

There are many different types of casings available, the right choice depends on personal preference as well as the type of sausage you wish to make. For most sausages, your choices are natural or collagen. Don't let the names fool you; collagen casings are not a synthetic product. They are made from beef skin and other tissues. Collagen casings are uniform in size and texture and require almost no preparation. "Natural" casings are the intestines of lamb, sheep, hogs or beef. They are less uniform in size and require substantial preparation. For those reasons, more than 75% of commercially made sausage in the U.S. is made with collagen casing. There are also fibrous non-edible casings that are used for some varieties of smoked sausages and bolognas.

TYPES OF SAUSAGE

Most sausages fall into one of four categories: Fresh, Smoked, Cooked or Dried. All sausages, except dried, require refrigerated storage. There is also a sub-category of uncooked smoked sausages.

Among the fresh and uncooked smoked sausages, you will find such flavors as kielbasa or Polish sausage, Italian sausage, breakfast sausage and many others. Both fresh and uncooked smoked sausages require cooking before eating and also require refrigerated storage.

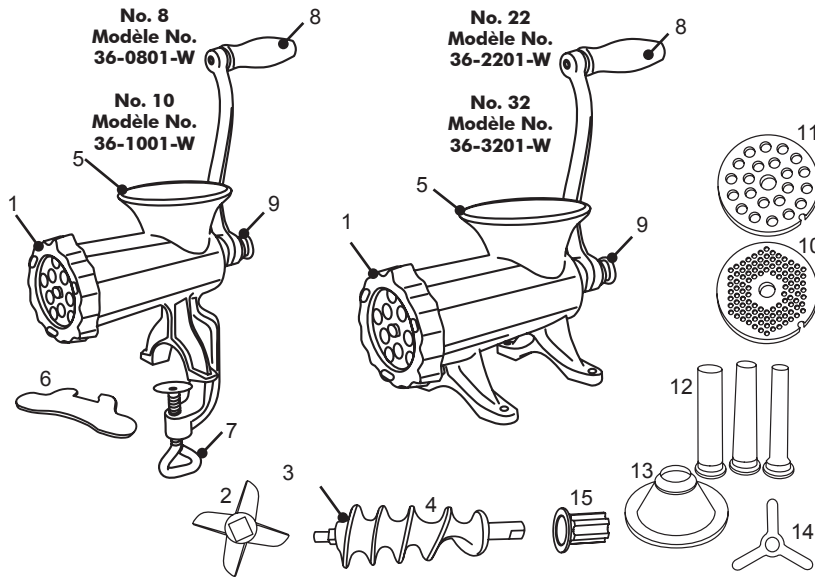
Smoked and cooked sausages include salami, bologna, the ever-popular hot dogs and many others. Proper smoking requires a smokehouse or smoker. These can be simple home-built structures made from metal drums or even old refrigerators or they can be elaborate manufactured units. Most smoked sausages are warmed before serving. Many people think that a smoked sausage will last much longer without spoilage, but this is not true. Smoked sausages should be treated the same as fresh sausage in terms of storage.

Dried sausages require the longest processing time, as they are air dried over a long period of time. Some types of dry sausages are pepperoni, prosciutto and a variety of ham products, just to name a few. The conditions under which the meat is dried are very exacting; temperature, time and humidity must all be carefully monitored for a safe and delicious product.

STORAGE

It is important to remember that sausage will lose its flavor the longer that it is stored. It is recommended that you only make as much sausage as you will need for 4-6 weeks. Even frozen sausage will begin to lose flavor noticeably after 6 weeks. Frozen sausage should be thawed slowly in the refrigerator before cooking or serving. Quick thawing of the product will degrade the taste as well.

REMARQUE! Les instructions et les renseignements en anglais précèdent les instructions en français dans ce livret. / NOTE! English instructions and information proceed the French instructions and information in this booklet.



LISTE DES COMPOSANTS

DESCRIPTION DE LA PIÈCE	HACHOIR No 8 36-0801-W	HACHOIR No 10 36-1001-W	HACHOIR No 22 36-2201-W	HACHOIR No 32 36-3201-W
1 Écrou avant	36-0802	36-1002	36-2202	36-3202
2 Couteau	29-0850	29-1250	29-2250	29-3250
3 Axe de la vis sans fin	36-0804	36-1004	36-2204	36-3204
4 Vis sans fin	36-0805	36-1005	36-2205	36-3205
5 Corps du hachoir	36-0806	36-1006	36-2206	36-3206
6 Protecteur	36-0807	36-1007	N/A	N/A
7 Fixation serre-joint	36-0808	36-1008	N/A	N/A
8 Manivelle	36-0809	36-1009	36-2209	36-3209
9 Vis à oreilles	36-0810	36-1010	36-2210	36-3210
10 3/16" (4.5mm) Grille	15-0804	15-1004	15-2204	15-3204
11 3/8" (10mm) Grille	15-0810	15-1010	15-2210	15-3210
12 3 entonneurs à saucisses				
13 Collet à farce	36-0817	36-1017	36-2217	36-3217
14 Étoile à farcer				
15 Palier de la vis sans fin	36-0811	36-1011	36-2211	36-3211

Si des composants de cet appareil sont cassés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez appeler Weston Products, LLC au numéro sans frais :

1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 EST.
En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 440-638-3131

IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ



Avertissement!

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

- GARDER LES DOIGTS ÉLOIGNÉS de la Vis sans fin et des Lames de coupe À TOUS MOMENTS. NE JAMAIS INTRODUIRE LA MAIN DANS LE HACHOIR, le faire peut causer des blessures graves. TOUJOURS UTILISER LE POUSSOIR FOURNI, NE JAMAIS INTRODUIRE LES ALIMENTS À LA MAIN.
- GARDER LES ENFANTS À L'ÉCART DU HACHOIR. NE JAMAIS LAISSER LE HACHOIR SANS SURVEILLANCE.
- VÉRIFICATION DES PIÈCES. Avant d'utiliser le hachoir, s'assurer que ses pièces fonctionnent bien, et conformément à leur emploi défini. Vérifier les fixations et l'alignement des pièces mobiles. Regarder s'il n'y a aucun grippage qui pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- En cas de blocage du hachoir, tourner brièvement la manivelle en sens inverse pour le débloquer.
- NE JAMAIS insérer les doigts, ni des corps

étrangers dans le hachoir.

6. ATTACHEZ EN ARRIÈRE les cheveux détachés et les vêtements lâches, et rouler les longues manches avant de se servir du Hachoir. ENLEVER cravates, bagues, montres, bracelets, ou autres bijoux avant de se servir du Hachoir.

7. PORTEZ UNE PROTECTION POUR LES YEUX. Portez des lunettes de sécurité. Des lunettes de tous les jours ne sont pas des lunettes de sécurité. Des lunettes de sécurité sont conformes aux exigences ANSI Z87.1. Note : des lunettes de sécurité approuvées sont marquées ou timbrées avec le code « Z87 ».

8. Parer la viande avant de la hacher (caillots, parties nerveuses, tendons, os, etc.).

9. NE PAS tenter de broyer des os, noix ou autres produits durs.

10. NE PAS utiliser le Hachoir tout en étant sous l'influence de drogues, médicaments ou alcool.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES

03-0101-W	Silicone alimentaire en aérosol - 384,5 ml
07-0310-W	Presse-hamburger exprès pourvu d'un bouton de compactage/d'éjection
37-0111-W	Pistolet à viande séchée original modèle
01-0006	Mandoline (coupe-légumes) en acier inoxydable
19-0101-W	Comestibles – boyaux de collagène traités
47-1401	Pince à anneaux ouverts
47-1452	Anneaux ouverts
36-3519	Pieds à ventouse universels

Ces produits et beaucoup plus de produits peut être commandé en visitant

WestonProducts.com ou en appelant

Weston Products gratuitement à 1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 EST. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 440-638-3131